

# Los mejores cafés del año 2011



## Taza de la Excelencia

A estas fechas, ya han llegado al mercado la práctica totalidad de los lotes de café premiados en las diferentes competiciones de la Taza de la Excelencia 2011, una estricta competencia de alto nivel que selecciona a los mejores cafés producidos en un país y en un año en particular. El objetivo principal es promover tanto la producción como el consumo de café, premiando las mejores calidades y ofreciendo a los productores un escaparate único en el que presentar y promocionar su café.

Los lotes de café participantes son seleccionados en todas las etapas a ciegas y los jurados catan y eligen el café en función de la acidez, la dulzura, el aroma, el sabor, el balance y otros atributos que son particulares únicamente de cafés gourmet.

Los participantes son caficultores que tienen café de alta calidad, lo han beneficiado correctamente y han cumplido los requisitos mínimos que marcan las reglas de la competición: Humedad entre el 10 y 12%, porcentaje de broca inferior al 1,5%, contenido de pasilla de manos menor al 1,0 % (granos negros y vinagres, entre otros).

Los cafés premiados son vendidos al mejor postor en las subastas electrónicas posteriores a cada competición. En estas licitaciones, los caficultores suelen recibir un precio importante por sus lotes, registrándose año tras año, récords en precios de ventas.

En la pasada edición 2010, el café del primer puesto de cada una de las subastas osciló desde \$22.05/libra para el ganador de Honduras hasta \$40.09/libra para el mejor lote de Colombia.

Alrededor del 46% por ciento de los apostantes ganadores son compañías japonesas especializadas en café, donde la demanda sigue siendo muy alta. Los europeos representaron el 20% y los tostadores norteamericanos el 15%.

El aumento más alto por mucho fue el de los tostadores australianos y surcoreanos, quienes en el 2010 doblaron sus compras de cafés de Taza de la Excelencia con respecto al 2009, marcando un enorme crecimiento en la demanda de cafés especiales para su mercado.

A continuación damos cuenta de los resultados de las competiciones celebradas en 2011 y de los cafés que han sido elegidos como los mejores de su país. Difícilmente los podremos encontrar todos en nuestro país, pero algunos tostadores españoles especializados en café gourmet hace ya algunos años que compran pequeños lotes ofreciéndonos la oportunidad única de saborear una auténtica "Taza de la Excelencia"

### El Salvador

La finca cafetalera "Roxanita", situada en el norte de El Salvador, ha ganado el certamen Taza de Excelencia 2011 de El Salvador, en el que se inscribieron un total de 166 muestras de productores de todo el país.

El lote de café de "Roxanita", que produce la exótica variedad Pacamara creada en el país, obtuvo 93,19 puntos de 100 posibles otorgados por el jurado. La finca es propiedad de Ignacio Gutiérrez Solís y está situada en el departamento de Chalatenango, en la zona conocida como la cordillera Alotepeque/Metapán, añade el boletín.





Además de “Roxanita”, las fincas “El Porvenir” (92,56), “La Reforma” (91,72), “Malacara Lote B” (90,83), “Santa Rosa” (90,69) y “Los Planes” (90,06) ganaron el premio presidencial del mismo certamen al obtener más de 90 puntos, indicó el CSC.

El certamen, que se llevó a cabo a principios de mayo, por noveno año consecutivo, dio la oportunidad a los ganadores de vender su café en una subasta electrónica celebrada el 16 de junio, en la que “La Roxanita” vendió la libra de café a 19,20 dólares.

## Nicaragua

El café de la finca “La Guadalupana” del Departamento de Dipilto se alzó con la victoria en el concurso homónimo nicaragüense, celebrado a mediados de abril en la ciudad de Matagalpa. En total se presentaron al evento 300 muestras. En una primera ronda quedaron 150, y en una segunda solo fueron seleccionadas 60, cuyos productores recibieron el certificado que los acreditan como los cafés de mayor calidad del país. De este grupo salieron los 27 cafés que compitieron por el primer lugar.



# Cafés de calidad



Los vencedores, Napoleón Tercero Gómez y Miguel Ángel Martínez Morazán son vecinos en la finca “La Guadalupeana”, y explicaron que habían decidido participar en el concurso combinando sus mejores cafés, ya que no tenían suficiente grano para hacerlo individualmente. Sus casas están separadas por 20 metros y sus cafés, de la variedad Maracaturra, crecen en el mismo terreno. En el concurso se alzaron con una puntuación de 91,13 puntos sobre 100.

Acompañaron en el podium al café de “La Guadalupeana”, el grano de José René Paguaga Midence, de la finca “El Congo”, el de Fausto Alberto Ponce de la finca “San Francisco” y el de Marlene Granados de la finca “La Providencia”.

La subasta electrónica de los cafés reconocidos en la Taza de la Excelencia nicaragüense se celebró el 7 de junio y allí el café ganador, “La Guadalupeana”, alcanzó un precio de 18,30 dólares por libra de café.

## Colombia

Con una calificación de 94,05 puntos sobre 100, Arnulfo Leguizamón Giraldo, propietario de la pequeña finca “La Primavera” ubicada en el Municipio San Agustín del Departamento Huila, obtuvo el primer puesto de la Taza de la Excelencia Colombia 2011 celebrada el 26 de marzo en Santa Marta.

En esta exigente competición, que llegaba en este país a la novena edición, tuvo un marcado carácter huilense, al acaparar los cafés de esta zona del país las mejores puntuaciones. De los 513 lotes inscritos 253 eran de Huila.

En la primera etapa de evaluación, un jurado nacional seleccionó 130 lotes, de ellos 72 pertenecían a la región y en la segunda quedaron 28 lotes del departamento, entre los 44 del país. Estos, fueron los que participaron en la final, donde el jurado internacional, conformado por 21 especialistas de 10 países de Europa, Asia y América, escogió a los 22 finalistas, en donde 7 de los diez mejores, fueron huilenses.

Además del café de la finca “La Primavera” subieron también al podium, el de la finca “Las Mercedes” de Edgar Eladio Ossa Castillo y el de la finca “El Diamante” de Nectaly Castro Velasco. En la subasta electrónica, el café de “La Primavera” alcanzó el precio de 45,10 dólares la libra.

## Honduras

Desde hace ya ocho años, Honduras organiza también su Taza de la Excelencia. En esta edición el café vencedor del certamen ha sido el de Oscar Tinoco, de Concepción del Sur, Santa Bárbara. Su finca se llama Pino de Oro y allí, a unos 1600 metros de altitud produce café de la variedad Pacas.

Desde su instauración, esta competición cuenta con un importante foro en Honduras y cada año son más los caficultores que se esmeran para poder participar. Durante las primeras etapas de la edición 2011 se evaluaron 186 muestras de cafés de fincas de distintos lugares del país. De estas, sólo 52 se calificaron para la competencia internacional; donde 33, fueron elegidas por su puntuación para participar en la subasta electrónica del 12 de julio. Allí, el café de “Pino de Oro” se pagó a 21,70 dólares la libra. Como dato anecdótico, señalamos que tanto este café, como los clasificados en la competición en segundo y tercer lugar, fueron comprados por agentes japoneses, los cuales han tenido también un importante protagonismo en otras de estas subastas, acaparando en buena parte de ellas, los mejores lotes.

## Costa Rica

El primer premio de la edición costarricense de la Taza de la Excelencia de este año ha recaído en un lote de café de la finca “La Estrella”, ubicada en Santa María, cantón de Dota. En total, el café catado recibió una puntuación de 90,38 puntos y recibió los elogios de los 19 jueces del concurso que destacaron su alta calidad.

La finca “La Estrella”, es una hacienda familiar con micro beneficio propio, Sintis Café, desde hace dos cosechas. Antes, la familia Calderón entregaba su producción a Coopedota, pero hace un tiempo decidió invertir en su finca con el fin de controlar al extremo su café.

La final de la Taza de la Excelencia de Costa Rica se celebró a mitad de mayo en la sede del Centro de Investigaciones en Café (Cicafé), en San Pedro de Barva, Heredia. De entre los 55 cafés presentados, los catadores calificaron por encima de 84 en una escala de 100 puntos un grupo de 31 muestras, que ahora pasaran a la subasta en Internet, el próximo 21 de junio. En este grupo, además del lote ganador, se encuentran ocho lotes de la zona de Santos, reconocida internacionalmente por la calidad de su café, y también del Valle Central Occidental.



De esta región es originario el café clasificado en segundo lugar, un lote de Manuel Antonio Barrantes, procesado por su propio micro beneficio en Lourdes de Cirrí, cantón de Naranjo.

El récord logrado por el café de Costa Rica en una subasta de la Taza de la Excelencia fue de 2.135 dólares el quintal (46 kilos), pagado en el 2007 por un lote de la Asociación de Productores Agropecuarios de Acosta y Aserrí (Asoproaaa). Este año, la libra de café de "La Estrella" se cotizó a 20 dólares la libra.

## Guatemala

La Finca "El Socorro", de Palencia, se ha llevado por segundo año consecutivo el premio a la Taza de la Excelencia de Guatemala. En esta ocasión el lote presentado por su propietario, Juan de la Cerda, ha sido una mezcla "marracaturra" que obtuvo de los jueces internacionales una puntuación de 91,53 puntos. Tras "El Socorro" se clasificó con 90,92 puntos, la finca "La Esperanza" del municipio de La Libertad en Huehuetenango, donde se encuentran también ubicadas las fincas "El Injerto" y "Las Macadamias", clasificadas en tercer y quinto lugar respectivamente.

Los lotes participantes en la final guatemalteca fueron seleccionados por 25 catadores nacionales dirigidos por la Juez Líder Sherri Johns y por el master cupper de Anacafé Eduardo Ambrocio. Este grupo de profesionales seleccionaron a los ganadores de entre los 78 lotes que superaron el primer proceso de preselección en el que se inscribieron 169 muestras de café.

En la subasta electrónica celebrada el mes de junio, "El Socorro" logró vender su café a 20,12 dólares la libra.

## Ruanda

Taza de la Excelencia incorporó en el 2008 a Ruanda en su programa de competencias, siendo el primer país fuera de América Latina en organizar un evento de este tipo. Desde su instauración, la convocatoria del certamen ha resultado un buen revulsivo para los caficultores del país, quienes desde el primer momento han sabido apreciar las ventajas que les puede aportar su participación. En esta edición, la finca ganadora ha sido la "API Mushony" de Nzabahimana Frodouard con 89,50 puntos. Situada en la región de Rutsiro al oeste del país, en la

subasta internacional, a la que le acompañaron 35 lotes más, con cafés de puntuación mayor a 84 puntos, logró un precio de 20,10 dólares por libra, siendo una vez más los compradores asiáticos, en este caso japoneses y taiwaneses, quienes se hicieron con todos sus lotes.

## Brasil

Justo al cierre de esta edición hemos conocido los resultados de la competición de la Taza de la Excelencia de Brasil, que como es habitual, ha cerrado un año más el programa de este concurso. En la fase final de la competición brasileña, han participado 25 cafés, habiéndose erigido como vencedor, el de la Fazenda Rainha de Poços de Caldas en la región de Mogiana (Minas Gerais). Esta finca de larga tradición cafetera, pertenece a la familia Carvalho desde 1890 y fue una de las primeras del país en instaurar ya hace algunos años, programas de mejoramiento de calidad para su café.

La subasta de este café y el resto de los clasificados con más de 84 puntos se realizó a mediados del pasado mes de enero. En ella, el Café de Rainha alcanzó un precio de 23,10 dólares la libra, muy por encima de los 13,10 conseguidos por el segundo clasificado, la Fazenda Bonfim. En ambos casos, y una vez más, los máximos pujadores fueron empresas japonesas.





# Cafés de calidad

## Otras competiciones

Paralelo a la celebración de la Taza de la Excelencia en diferentes países productores, En otros puntos del planeta se han convocado, también, concursos para determinar los mejores cafés de la temporada. Los resultados son un claro ejemplo del buen trabajo que se está realizando en muchos orígenes que han aportado muestras de muy alta calidad a estos eventos, complicando, en gran medida, el trabajo a los jueces.

## Premio “Cosecha a la Calidad del Café de México”

La Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, A.C., dio a conocer también en primavera el resultado de su prestigioso Premio Cosecha a la Calidad del Café de México, principal referencia de la calidad y la promoción de la imagen de su café.

Al evento se presentaron más de 200 muestras de café de todos los estados productores de café en México. Los tres vencedores fueron, el café de la finca La Chiquita en la categoría de Arábicas Lavados, el de la finca Santa Cruz Don Jaime, en la categoría de Arábicas Naturales y el café de Las Nubes en la categoría de robustas.

Al hacerse público estos resultados, el Coordinador Ejecutivo de AMECAFE -asociación representante de los diferentes eslabones de la cadena productiva de café en México- anunció que los diez cafés mejor calificados con puntuaciones superiores a los 80 Puntos recibirán un Certificado de Calidad Q, avalado por el Coffee Quality Institute de Estados Unidos, y que, al igual que otros años, con los mejores cafés se efectuará una mezcla especial que será la imagen de promoción del café de México en los mercados internacionales.

## Premio “El café del Año”

Del 28 de abril al 1 de mayo pasado se celebró en Houston (EUA) el concurso “El Café del Año” (Coffees of the Year-COTY). La competición está organizada por la Speciality Coffee Association of America y el Gremio de Tostadores de este país y en esta ocasión contó con la participación de 17 países que enviaron más de 212 muestras de cafés especiales. El café que obtuvo mejor puntuación en la cata y se llevó el título de “El Café del Año” de esta competición fue un geisha colombiano de la finca de Helena Sarria, del Valle del Cauca. Cafés de Honduras, El Salvador, Bolivia, además de Guatemala y EUA (Hawaii) acompañaron al café de Sarria en el ranking de los mejores cafés de 2011 de la SCAA.



## Premio al Mejor Café Sostenible

Por primera vez Colombia ha ganado el concurso mundial del sello Rainforest Alliance, celebrado en Houston (Estados Unidos) el pasado abril en el marco de la XXIII Feria de Café Especial en América. El galardón, que premia al mejor café cultivado bajo los parámetros de agricultura sostenible, ha sido para la finca El Diamante de Aguadas (Caldas), propiedad de Eduardo Alonso Arias Hoyos, que contó con la ayuda de otras dos fincas, Alegrijos y Villahermosa para conformar el lote necesario para participar en el evento.

El café ganador crece en tan solo cuatro hectáreas situadas en empinadas laderas a 1.540 metros de altura en la vereda El Guaco. Allí, en su finca, Arias cultiva tres variedades de café: Castillo (60%), Caturra y Colombia. El objetivo de este caficultor es a largo plazo dedicar toda su plantación al café de la variedad Castillo, que empezó a sembrar hace cuatro años con excelentes resultados, tal y como demuestra este reciente reconocimiento. “No me canso de sembrar árboles. Cada año hago mi propio vivero y ya tengo 14 especies diferentes”, explica Arias, quien además a nivel anecdótico recuerda la reacción de sus hijos cuando hace unos años alguien le ofreció una buena suma por su finca, “mis hijos me dijeron que dejaría de ser su padre, si lo hacía. Los tres, actualmente están implicados con la producción de café, Esneider y Juan Carlos, son ingenieros agrónomos, y Sandra, estudia Biogenética”.

Pedro Felipe González, coordinador de Cafés Especiales del Comité Departamental de Cafeteros de Caldas, explica que el premio otorgado al café de El Diamante “es, en primer lugar, fruto del trabajo en equipo del caficultor y su familia, y en segundo, de la Cooperativa de Caficultores y el Servicio de Extensión (asistencia técnica) del Comité Departamental de Cafeteros. El café producido por ellos es exportado por Expocafé a Europa y Estados Unidos”.

El sello Rainforest Alliance asegura que los productos o servicios son obtenidos de manera social, económica y ambientalmente sostenibles. Los productores agrícolas deben cumplir 100 principios básicos desarrollados por la Red de Agricultura Sostenible, entre los que destacan: no emplear a menores de edad, no hacer quemas, preservar las fuentes de agua, no deforestar bosques naturales y no usar productos químicos prohibidos.

## Taza de la Excelencia (2011)

Puntuación	País	Zona	Finca	Productor	Beneficiado	Variedad
92,5	Colombia	Caicedonia / Valle del Cauca	Colombian Mountain Coffee	Helena Sarria Garrido	Humedo	Geisha
89,58	Honduras	Santa Bárbara	San Vicente	Crecencio Izaguirre	Humedo	Pacas
89,46	Colombia	Cauca	El Santuario	Camilo Merizalde	Seco / Natural	Bourbon
88,17	El Salvador	Apaneca / Ilamatepec, Mountain Range	San Jose	Juan Carlos Gregg Meza	Humedo	Bourbon, Typica, Elefante
87,5	Bolivia	Sud Yungas / La Paz	Takesi La Central	Mariana Iturralde	Humedo	Typica
87,09	Guatemala	Fraijanes - Palencia	El Socorro y anexos	Juan Diego de la Cerda	Humedo	Maracaturra
86,7	El Salvador	Apaneca / Ilamatepec, Ahuachapan	San Jose	Gloria Rodríguez Fontan	Humedo	Bourbon
86,68	Honduras	Santiago de Puringla	Los Manzanos	Teodoro Amaya Montoya	Humedo	Catuai
86,67	Guatemala	Barberana, Sant Barbara	Teanzul	Adolfo Boppel	Humedo	Bourbon amarillo
86,17	EUA	Ka'u / Hawaii	Kaliawa Coffee Farm	Bull Kaliawa	Humedo	Typica

Fuente: Tiempo / [www.scaaevent.org](http://www.scaaevent.org)



## Cosecha a la calidad de Méjico

Categoría	Estado	Finca	Propietario
Arábicas Lavados	Veracruz	La Chiquita	Roberto Licono Franco
Arábicas Naturales	Chiapas	Santa Cruz Don Jaime	Graciela Aguilar Peralta
Robustas	Chiapas	Las Nubes	Luis Antonio López Aguilar